

SKU: AK943T

**Amitek**

## Saladette refrigerata statica Modello AK943T



### Descrizione

#### Saladette refrigerata statica AK943T

La saladette refrigerata modello **AK943T** è studiata per la conservazione di **insalate, contorni, salse e ingredienti freschi**, offrendo una postazione ampia e funzionale per linee self-service, ristoranti, bar e gastronomie.

La struttura in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura adatta a un utilizzo intensivo nelle cucine professionali.

Il gruppo refrigerante è **incorporato** e gestito tramite **centralina digitale**, semplificando l'installazione e consentendo una regolazione precisa della temperatura di esercizio.

#### Caratteristiche principali

La AK943T utilizza un sistema di **refrigerazione statica** che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, ideale per il mantenimento di prodotti freschi pronti al servizio.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce gli interventi manuali e contribuisce a mantenere più ordinata e sicura l'area di lavoro circostante.

Il **sbrinamento a compressore spento** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, preservando l'efficienza dello scambio termico e ottimizzando i consumi energetici.

L'isolamento con **spessore 35 mm** garantisce una buona tenuta termica, mantenendo stabile la temperatura interna anche in condizioni ambientali impegnative.

#### Dettagli costruttivi e praticità d'uso

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** semplificano le operazioni di pulizia e

sostituzione, permettendo di mantenere elevati standard di igiene nella cella refrigerata.

La **cella con angoli arrotondati** facilita la rimozione di residui e sporco, evitando zone difficili da raggiungere e rendendo più rapide le operazioni di sanificazione quotidiana.

La capacità interna di **368 litri** e la predisposizione per contenitori GN 1/1 rendono questa saladette particolarmente adatta alla gestione di volumi elevati di ingredienti e preparazioni fredde.

In dotazione sono previste **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, utili per organizzare in modo razionale lo spazio interno di stoccaggio.

## Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello AK943T.
- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica con gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale di controllo.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a compressore spento.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella con angoli arrotondati.
- Classe energetica: E.
- Potenza: 280 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: 129,5 x 59,5 x 50 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Peso: 105,5 kg.
- Dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta.

## Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

## Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **AK943T** è la scelta ideale per chi necessita di una **postazione ampia e affidabile** per ingredienti e preparazioni fredde, con grande capacità interna e struttura in acciaio inox per uso professionale.

Grazie al gruppo incorporato, alla refrigerazione statica con sbrinamento a compressore spento, all'isolamento da 35 mm e alle dotazioni di serie, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, self-service e attività che vogliono ottimizzare la propria linea fredda.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	85
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	AK943T